modular



Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

## ROC 700

**Modèle:** R70/40CPGG/1V26/P **Cod:** MP01214113021

### Données techniques

| | |
|---|---|
| **Modularité:** | Sur placard avec porte |
| **Dimension (mm):** | 400x730x870 |
| **Total puissance gaz (Kcal/h):** | 7911 |
| **Total puissance gaz (kW):** | 9,2 |
| **Nr. Cuve:** | 1 |
| **Litres cuve 1:** | 26 |
| **Dimensions de cuve 1 (mm):** | 306x342x318 |
| **Raccord gaz:** | 1/2" |
| **Remplissage eau froide:** | 3/4" |
| **Pression d'eau froide (bar):** | Pression max 5 bar |
| **Vidange eau:** | 1" |
| **Volume net (m3):** | 0,254 |
| **Dimensions emballage (mm):** | 480x856x1075 |
| **Poids brut (kg):** | 57,6 |
| **Volume brut (m3):** | 0,442 |

### Caractéristiques

| | |
|---|---|
| **Plan de travail:** | Réalisés en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 mm |
| **Boutons de commande:** | Fabriquées en aluminium avec une protection contre l'eau IPX5 |
| **Poignées:** | Les poignées en aluminium brossé offrent une prise sûre et solide avec une lignes ergonomiques |
| **Grille d'évacuation:** | Grille d'évacuation des gaz, amovible, en fonte |
| **Remplissage d'eau:** | Avec robinet |
| **Kit Gas:** | Kit de conversion au gaz naturel 30/50 m/bar (procédure d'essai de l'appareil avec gaz naturel G20) |

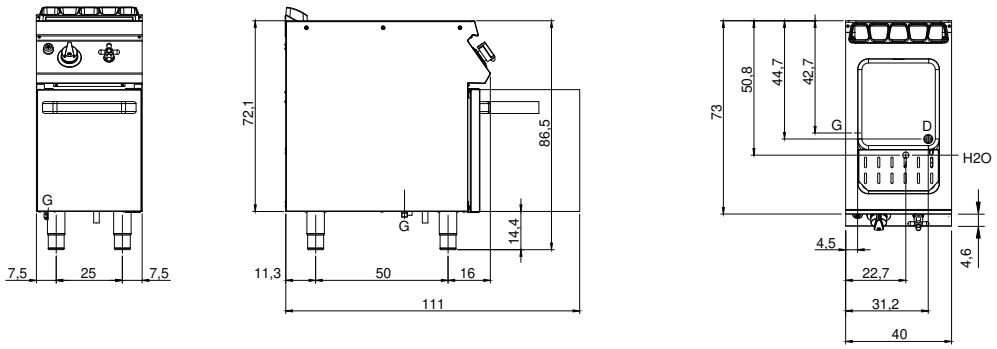
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

modular

# Cuiseur à pâtes à gaz, 1 cuve 26 litres

Cuiseur à pâtes full gas 1 bac, capacité 26 litres. Flancs, fond et dos en acier inox. Plan en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10 embouti avec bac anti-débordement. Cheminée arrière en fonte émaillée ; prédisposition pour l'assemblage en ligne. Bacs emboutis en acier inox AISI 316 poli avec fond rayonné. Chargement d'eau via vanne manuelle commandée par bouton sur le tableau de bord frontal. Pressostat de charge empêchant le chauffage en l'absence d'eau dans le bac. Possibilité de charge rapide initiale ou de remise à niveau. Distributeur d'eau fixe en acier inox, situé sous le plan d'égouttage. Chauffage assuré par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée avec brûleur pilote et thermocouple de sécurité. Allumage par dispositif piézoélectrique. Chauffage réglable via vanne gaz. Vidange de l'eau via robinet situé à l'intérieur de la base. Manettes de commande à labyrinthe empêchant la pénétration de l'eau à l'intérieur pendant le nettoyage. Appareil équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox. Paniers exclus. Indice de protection IPX5. Puissance gaz totale 10,5 kW.

## Déssin technique




**G:** Raccord gaz 1/2"

**D:** Vidange eau

**H2O:** Remplissage eau 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.